

# MENÚ

## ENTRADAS

### Ceviche Thai \$190

Crudo de camarón y pescado fresco, con una salsa acevichada de coco y cilantro, cebolla roja, chips de ajo.

### Ceviche de pulpo \$210

Pulpo, y crudo de pescado fresco, salsa acevichada de recado negro y tinta de calmar, cebolla curtida, tierra de maíz blanco, y jícama.

### Ensalada verde \$140

Lechugas mixtas, jícama asada, pepino y rábano curtido, con vinagreta de soya y miel.

## RAMEN

### Shoyu \$280

Caldo de cerdo, con pork belly, adobo de chiles, elote amarillo, hongos salteados, huevo tierno y fideos ramen hechos en casa.

### Tom Kha kai \$260

Caldo de pollo con leche de coco, pollo a la plancha aromatizado con jengibre, te de limón, aceite de achiote, huevo tierno y fideos ramen hechos en casa.

### Tom Yum Gon \$290

Caldo de camarón, camarón jumbo empanizado, shitakes encurtidos, alga wakame, pak choi, huevo tierno y fideos con tinta de calamar hechos en casa.

### Mexican Pho \$299

Caldo de res, short rib ahumado, fideos udón de trigo, salpicón de rábano, salsa verde cruda ligeramente picante.

### Birriamen \$280

Caldo de res, pecho de res braseado a fuego lento, adobo de chiles, fideos ramen hechos en casa, cilantro, pure de aguacate, rábano.

\* Cualquier cambio en el menú tendrá un costo extra.

## PASTAS

### Pad thai \$199

Fideos udon de trigo, salteados con vegetales, cacahuete, huevo, y salsa de tamarindo.

### Carbonara udon \$240

Fideos udon de trigo, huevo, queso parmesano, cachete de cerdo, tocino ahumado, cebolla cambray, ajonjolí tostado, pimienta sichuan y aceite de trufa.

\* Cualquier cambio en el menú tendrá un costo extra.

## ARROZ

### Yakimeshi \$115

Arroz japones, salteado con verduras soya, con huevo tierno.

### Risotto Japonés \$140

Arroz japonés mixto, con recado negro y miso blanco, con hongos salteados y crocante de queso edam.

### ACOMPAÑAMIENTOS

Pollo (100gr) \$59

Cerdo (100gr) \$59

Res (100gr) \$89

Camarón (4pz) \$89

Salmón (100gr) \$110

## BAOS

### Pollo tempura \$75

Con cebolla, zanahoria asada con ajo y jengibre.

### Cerdo \$79

Cabeza de lomo braseado en salsa char-siu, calabaza asada y cebolla curtida.

### Pork belly \$110

Panceta de cerdo braseado en salsa ssamjang, con salpicón de pepino y rábano

### Short rib \$105

Costilla de res ahumada en salsa de ostión, hongos salteados y negui.

### Birria \$105

Pecho de res ahumado en adobo de chiles, cebolla, pure de aguacate y cilantro.

### Camarón \$99

Camarón empanizado, pan bao con tinta de calamar, rábanos encurtidos y lechugas mixtas.

### Pulpo \$110

Pulpo a la plancha, pan bao con tinta de calamar, en salsa Sambal, lechugas mixtas y kakiague.

### Pato \$149

Pato laqueado en salsa dulce de soya, jícama, naranja cristalizada.

Nuevo

### Taco de jaiba \$229

Jaiba tempura sobre pan pita, salpicón de pepino con chile dulce, puré de aguacate, sriracha y lechugas mixtas.

# MENÚ

## VEGANOS

### Bao vegano \$69

Zanahoria, cebolla, cacahuete, calabaza, champiñón, espinaca, shitakes asados en salsa de tamarindo. (ligeramente picante).

### Ramen vegano \$220

Caldo a base de algas, shitakes encurtidos, pak choi, elotes amarillos, alga wakame, fideos udón de trigo.

### Taco de yaca \$79

Yaca adobada, sobre pan pita, aguacate, cebolla encurtida y ensalada de momo.

\* Cualquier cambio en el menú tendrá un costo extra.

## POSTRES

### Helado tempura \$95

Helado de vainilla frito, con cubierta de galleta de vainilla, dulce de leche, salsa de chocolate y nuez.

### Bao de chocolate \$85

Pan bao de chocolate, relleno de plátanos caramelizados con mousse de chocolate, salsa de chocolate semiamargo, pepita de calabaza garapiñada.

### Bao de manzana \$105

Pan bao de naranja frito, cubierta de azúcar y canela, relleno de manzana caramelizada, salsa de caramelo salado, crumble de canela, y helado de vainilla.

Todos nuestros alimentos son elaborados al momento, gracias por su paciencia.

Si padeces de alguna alergia o restricción alimentaria, por favor hazlo saber a nuestro equipo para tomar las precauciones necesarias.

QR para comentarios en GOOGLE.

Tu opinión es muy importante para nosotros y poder seguirte brindando un buen servicio.



## BEBIDAS

### AGUAS NATURALES

Jamaica con romero.	\$55
Pepino, jengibre y limón.	\$55
Te verde frio.	\$45
Calpis.	\$55
Calpis mineral.	\$65
Queenie ginger ale.	\$55
Agua embotellada.	\$39

### REFRESCOS

Coca cola.	\$49
Coca cola zero.	\$49
Sprite.	\$49
Manzana Mundet.	\$49
Cebada.	\$49
Negra.	\$49
Delaware puch.	\$49
Agua mineral cristal.	\$49
Agua mineral topo chico.	\$59

## OTRAS BEBIDAS

### CAFÉ

Americano.	\$55
Café de olla de la casa.	\$65
Latte.	\$75
Capuccino.	\$65
Moka.	\$75

### TÉS

Chai latte.	\$75
Matcha latte.	\$85
Golden milk.	\$85
(Latte a base de curcuma)	
Té caliente.	\$45
(Sencha, Oolong, Jazmín)	

\* Cambio a leche de almendra/soya +\$25

## NUESTRO HORARIO:

Lunes a sábado: | Domingo:  
1:30 a 10:00 PM | 1:30 a 9:00 PM